

# CREA TU PRODUCTO ENOGASTRONÓMICO Y MEJORA TU OFERTA TURÍSTICA

PLAN DE FORMACIÓN DE TURISMO DE NAVARRA / NAFARROAKO TURISMOKO FORMAKUNTZA PLANA



Aprende a crear tu producto enogastronómico gracias a la orientación y formación de expertos consultores y asesores que te ayudarán a crear al menos un producto experiencial turístico enogastronómico mejorando así tu oferta turística.



## MODALIDAD

On line

## DURACIÓN

6 h (de 9:30 a 11:30)

## FECHAS

13, 15 y 20 de febrero 2024

## DOCENTES

**Manuel Ángel Romero Ligeró:** Director de Dinamiza Asesores. Licenciado en Ciencias Químicas y Master en Alta Gestión en Política y Estrategia de los Destinos Turísticos. Experto en planificación estratégica, marketing y desarrollo y gestión de destinos turísticos. Especialización en turismo enogastronómico.

**Cristina Marcos Sánchez:** Consultora de Dinamiza Asesores. Graduada en Turismo, en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad Rey Juan Carlos y Master en Planificación y Gestión de Destinos Turísticos. Especializada en planificación y gestión

**+ INFO**

[turismo.formacion@navarra.es](mailto:turismo.formacion@navarra.es)



## OBJETIVOS DE LA SESIÓN

- Proporcionar formación y asesoramiento a las empresas del ámbito enogastronómico y turístico
- Aprender a crear nuevos productos o experiencias gastronómicas con el fin de incorporarlas a los servicios ofertados
- Descubrir la importancia del turismo gastronómico
- Ventajas que puede aportar al negocio y al territorio
- Identificar los recursos enogastronómicos más significativos y representativos
- Conocer los perfiles de viajeros gastronómicos.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### Sesión 1. Introducción al turismo enogastronómico

- El sector turístico: visión global. Tendencias
- Binomio gastronomía-turismo. Su importancia
- La sostenibilidad y el turismo gastronómico
- Oferta turística gastronómica: recursos gastronómicos de Navarra y su potencial turístico
- Perfiles de turista gastronómicos
- Tipologías de propuestas de turismo gastronómico por tipologías de empresas
- Ejemplos inspiradores
- Dinámica de trabajo 1: Recursos sobre los que crear producto/experiencias.

### Sesión 2. Creación de productos experienciales de turismo enogastronómico

- Del recurso al producto y del producto a la experiencia
- Concepto de experiencia turística y elementos de valor
- Tipos de experiencias. Ejemplos inspiradores.
- Cómo crear experiencias turísticas enogastronómicas memorables
- Dinámica de trabajo 2: Experiencias a crear.

### Sesión 3. Concreción de la experiencia y planificación estratégica de turismo enogastronómico

- Concreción de la experiencia
- Planificación estratégica en turismo enogastronómico: visión, estrategias.
- Modelos de negocio en turismo gastronómico
- Segmentos de mercado y selección de públicos objetivo

- Dinámica de trabajo 3: Concreción de las experiencias enogastronómicas creadas.

---

## METODOLOGÍA

Las sesiones se impartirán de forma online de forma amena y coloquial bajo la experiencia y criterio de los profesionales de la empresa Dinamiza Asesores. A lo largo del curso se informará de forma interactiva de todos los apartados del índice de contenidos de forma ordenada.

Al final de cada sesión se realizará una dinámica de trabajo relacionada con los contenidos de la píldora formativa.

---

## TUTORIZACIONES

Tras la finalización del curso, se establecerá un sistema de adhesión al proyecto basado en criterios objetivos con el fin de determinar las empresas participantes a las asistencias técnicas individualizadas.

---

### DESTINATARIOS/AS

Empresas y profesionales de Navarra relacionados con la actividad gastronómica. Se realizará la selección a partir de los siguientes porcentajes:

- 50 %: conserveras, sidrerías, queserías, trujales
- 20 % bodegas
- 20 % empresas de turismo activo y cultural, agroturismos, museos especializados, granjas escuelas.
- 10 % asociaciones, consorcios, alojamientos rurales

### ADJUDICACIÓN DE PLAZAS

Es necesario inscribirse previamente en el enlace proporcionado. En el supuesto que existan más solicitudes que plazas en las modalidades indicadas, se realizará un sorteo para su asignación.

### NÚMERO MÁXIMO DE ASISTENTES

30 participantes.

### REQUISITOS PREVIOS PARA PARTICIPAR

No se necesita requisitos previos siempre que la persona participante pertenezca a los grupos indicados en el punto destinatarios/as.

## ITINERARIO Y SUBITINERARIO FORMATIVO DEL QUE FORMA PARTE

**Itinerario 2:** Innovación en productos y procesos. **Subitinerario 02.01:** Gestión estratégica de proyectos.